

LUNDI 9			MARDI 10			MERCREDI 11			JEUDI 12			VENDREDI 13		
Entrées	1	 Salade de haricots verts au vinaigre de cidre			 Salade de tortis			 Céleris sauce ravigote			 Carottes râpées			 Salade verte BIO
	2													
	3													
Plats	1	 Bœuf bourguignon			Croque-monsieur*			 Beaufilet de colin sauce aioli			Jambon grillé*			Escalope viennoise
	2	 Boulettes végétariennes tomate mozzarella			 Tarte au saumon & ciboulette			 Émincé de dinde basquaise			 Roulé au fromage			 Nuggets de poisson
	3				 Omelette à la provençale			 Blanquette à l'émincé végétal BIO						 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
Accompagnement	1	 Purée de pommes de terre			 Printanière de légumes			 Blé BIO au beurre			 Lentilles BIO Local			 Gratin de chou-fleur
	2													
	3													
Laitages	1	Petit suisse aux fruits			Saint-Môret BIO			Mimolette à la coupe			Tomme grise à la coupe			Fromage blanc
	2													
	3													
Desserts	1	Orange BIO			Poires cuites au cassis			Pomme			Nappé au caramel			Donut au sucre
	2													
	3													



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* Plat avec du porc



Plat complet





Du 16/02/2026 au 20/02/2026

1 produit bio/jour

			<div>🏮 DU NOUVEL AN CHINOIS 🧧</div>													
			LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20					
Entrées	1		Cervelas *			Chou chinois vinaigrette au miel			Salade de pommes de terre			Velouté maraicher			Cœur de laitue	
	2		Terrine de fondant aux 3 légumes									Betterave cuite vinaigrette				
	3															
Plats	1		Rôti de dinde à la Napolitaine			Sauté de porc au caramel *			Poulet rôti au jus			Galette végétale blé et oignons sauce tomate			Tranche de colin Façon fish & chips	
	2		Quenelle nature sauce milanaise			Filet de hoki MSC à la crème de curry			Crêpe au fromage			Sauce Carbonara *			Steak haché sauce barbecue	
	3					Nem aux légumes									Croc veggie fromage	
Accompagnement																
	1		Épinards béchamel			Riz BIO			Brocolis BIO à la crème			Coquillettes BIO au beurre			Carottes	
Laitages	1		Buchette mélange à la coupe			Petit suisse nature			Cantal à la coupe AOP			Frulos			Vache picon	
	2															
	3															
Desserts	1		Clémentine BIO			Compote de pommes maison au sirop litchi			Liégeois au chocolat			Kiwi			Gâteau au caramel (œufs BIO)	
	2															
	3														Pour tous les anniversaires du mois	



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



* Plat avec du porc



Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.